



Tarte pamplemousse fraises

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Cette tarte est association de deux fruits a caractère différents . Amertume du pamplemousse et acidité de la fraises. Une association parfaite.



Ingrédients :

- 300g de jus de pamplemousse
- 1/2 jus de citron
- 4 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 350g de sucre en poudre
- 180g de beurre
- 40g de maïzena
- 2 feuilles de gélatine
- gelée de groseille ou nappage blond
- 300g de pâtes sucrée environ pour un cercle de 20cm de Ø





La réalisation :

Réaliser une pâte sucrée la veille.

Confectionner un fond de tarte et le faire cuire à blanc. Prélever des zestes sur un pamplemousse et les faire blanchir. Presser les pamplemousses et chauffer le jus dans une casserole. Mélanger le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs, puis incorporer la maïzena. Verser sur le jus de pamplemousse bouillant et faire cuire jusqu'à ébullition (à l'instar d'une crème pâtissière).

Verser dans votre fond de tarte cuit et mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Ensuite, disposer les fraises dessus et napper de gelée de groseilles.

